DOCUMENT RESUME

ED 275 912 CE 045 555

TITLE	The Cookbook = Manual de Cocina.
INSTITUTION	Louisiana State Dept. of Education, Baton Rouge.
PUB DATE	78
NOTE	59p.
PUB TYPE	Guides - Classroom Use - Materials (For Learner) (051) -- Multilingual/Bilingual Materials (171)
LANGUAGE	English; Spanish
EDRS PRICE	MF01/PC03 Plus Postage.
DESCRIPTORS	*Bilingual Education; Bilingual Instructional Materials; *Cooking Instruction; *Cooks; Employment Qualifications; Food Service; *Foods Instruction; Job Performance; *Occupational Home Economics; Sanitation; Secondary Education; *Spanish Speaking; Vocational English (Second Language)
IDENTIFIERS	*Recipes (Food)

ABSTRACT

This bilingual combination cookbook and instructional text is intended for use in training Spanish-speaking individuals for jobs as cooks. The first section is a dictionary of cooking terms consisting of parallel English and Spanish lists of foods, cooking terms, utensils, and common cooking directions and substitutions. The second section deals with cleanliness in the kitchen, general responsibilities of cooks, a listing of typical personnel policies pertaining to cooks, and a list of 10 cardinal rules of good food service. The third section includes 29 recipes, 27 of which are in English and 2 of which are in Spanish. (MN)

****
* Reproductions supplied by EDRS are the best that can be made *
* from the original document. *
****

ED2759912

MANUAL DE COCINA

39.61

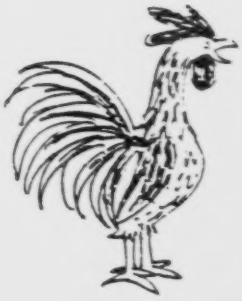
THE COOKBOOK

J. KELLY NIX
State Superintendent

OF — DE

BILINGUAL VOCATIONAL EDUCATION IN CULINARY ARTS —
NEW ORLEANS, LOUISIANA

STATE OF LOUISIANA
DEPARTMENT OF EDUCATION



Dr. Florent Hardy, Jr. Director
Martin G, de Salazar, Program Coordinator
Mrs. Julia Barnes, ESL
Mrs. Marta Alguera — Secretary

FOOD SERVICES INSTITUTE, INC.
Contractor for Culinary Arts

Mr. David Shaffer, M.ED.
Dr. James Shaffer, Ph.D.

ED045555

U.S. DEPARTMENT OF EDUCATION
Office of Educational Research and Improvement
EDUCATIONAL RESOURCES INFORMATION CENTER (ERIC)

This document has been reproduced as received from the person or organization originating it.

☐ Minor changes have been made to improve reproduction quality.

• Points of view or opinions stated in this document do not necessarily represent official OERI position or policy.

"PERMISSION TO REPRODUCE THIS MATERIAL HAS BEEN GRANTED BY

S Edwards

TO THE EDUCATIONAL RESOURCES INFORMATION CENTER (ERIC)."

SEPTEMBER 1977 through DECEMBER 1978

BEST COPY AVAILABLE

TABLE OF CONTENTS

DICTIONARY OF COOKING TERMS 1
Foods 1
Cooking Terms 13
Utensils 18
Directions 23
CLEANLINESS IN THE KITCHEN 25
RECIPES 40

DICTIONARY OF COOKING TERMS

DICCIONARIO DE TERMINOS DE COCINA

FRUTAS MELONES Y NUECES	FRUITS MELONS AND NUTS
albáricoque	apricot
aceitunas	olives
arándano	cranberries
banano	banana
cereza	cherry
coco	cocoanut
ciruela	plum
ciruelas secas	prunes
durazno	peach
frambuesa	raspberry
fresa	strawberry
hígo	fig
limón amarillo	lemon
limón verde	lime
manzana	apple
moras	blackberries
matiles,dátiles	date
naranja	orange
pasas de corinto	currants
pera	pear
piña	pineapple
pasas	raisings
uva	grape
vacinios	blueberries

MELONES MELONS

melocotón	peach
melón	cantaloupe
melón de castilla	honey dew
sandia	watermelon

NUECES NUTS

almendra	almonds
pecan	pecan
castanas	chestnuts
caca huetes	peanuts
semillas de maranon	cashews
nueces	walnuts
Brazil	nuez brasilera
nuez negra	black walnut

FRUITS, MELONS AND NUTS	FRUTAS, MELONES Y NUECES
apple	manzana
apricot	albaricoque
banana	banano
blackberries	moras
blueberries	vacinios
cherry	cereza
cocoanut	coco
cranberries	arándano agrio
currants	pasas de Corinto pasas de grosella
dates	matiles - dátiles
fig	higo
grape	uva
lemon	limón amarillo
lime	limón verde
olives	aceitunas
orange	naranja
peach	durazno, melocotón
pear	pera
pineapple	piña - ananás
plum	ciruela
prunes	ciruelas secas
raisins	pasas
raspberry	frambuesa
strawberry	fresa

MELONS - MELONES

cantaloupe	melón
honey dew	melón de castilla
watermelon	sandia

NUTS	NUECES
almonds	almendra
pecans	

VEGETALES	VEGETABLES
acelga	spinach
alcachofa	artichoke
aguacate	avocado-alligator pear
alcaparras	capers
apio	celery
boniato	sweet potato
brócoli	broccoli
berenjena	egg plant
coles de bruselas	brussels prouts
col, repollo	cabbage
coliflor	cauliflower
cebolla	onion
cebollina	green onion
calabaza	pumpkin
col fermentado	sauerkraut
calabazas	squash-yellow squash
calabacitas italianas	suchini
espárrago	asparagus
ejote-judía	green
espinaca	spinach
frijoles	dry beans
guisquil-chayote	mirleton
habichuela	string beans
hongos-champiñones-callampas	mushrooms
hojas de mostaza	mustard greens
lechuga	lettuce
maíz-elote	corn-corn on the cob

nabo	turnip
papa	potato
pepino	cucumber
quimbombó	okra(cuando se cocina cambia el nombre y se llama Gumbo)
remolacha	beets

VEGETABLES	VEGETALES
artichoke	alcachofa
asparagus	espárrago
avocado alligator pear	aguacate
dry beans	frijoles
green beans string beans snap beans	ejote, judías habichuelas
beets	remolacha
broccoli	bróculi
brussel sprouts	coles de Bruselas
cabbage	col, repollo
capers	alcaparras
carrot	zanahoria
cauliflower	coliflor
celery	apio
corn corn on the cob	maíz elote
cucumber	pepino
egg plant	berenjena
garlic	ajo
lettuce	lechuga
mirleton	guisquil, chayote
mushrooms	hongos, champiñones, setas
mustard greens	hojas de mostaza
okra	quimbombó, okra
onion	cebolla
green onion	cebolina
potatoes	papas
sweet potatoes yams	camotes, batatas
green peppers bell peppers sweet peppers	chili dulce, chili verde, ají
pumpkin	calabaza, ayote
radish	ráb ano
sauerkraut	col fermentado
spinach	espinaca
squash yellow squash white squash	calabasas
tomato	tomato
turnip	nabo
zuchini	calabacitas italianas

CARNES-AVES DE CORRAL-MARISCOS-PESCADOS
MEATS-FOWL OR POULTRY-SEAFOOD-FISH

CARNES - MEATS

carne de res	beef
cerdo	pork
hígado	liver
jamón	ham
oveja	lamb
salchichas	sausage
tocino	bacon
ternera	veal

AVES DE CORRAL - FOWL OR POULTRY

gallina	hen
gallo	rooster
pollo	chicken
pato	duck
pavo	turkey

PESCADO - FISH

anchova	anchovy
atún	tuna
bagre	cat fish
lenguado	flounder
macarela	mackeral
pargo rojo	red snapper
róbalo	red fish
sardinas	sardines
trucha	trout

MARISCOS - SEAFOOD

almejas	clams
caviar	caviar
cangrejo jaiba	crab
camarones	shrimp
langosta	lobster
ostras	oyster
sardinas	sardines

MEATS - FOWL OR POULTRY - SEAFOOD - FISH

CARNES -AVES DE CORRAL- MARISCOS-PESCADOS

MEATS - CARNES

bacon	tocino
beef	carne de res
ham	jamón
lamb	oveja - carnero-cordero
liver	hígado
pork	cerdo, puerco, marrano
sausage	salchichas
veal	ternera

FOWL OR POULTRY - AVES DE CORRAL

chicken	pollo
hen	gallina
duck	pato
rooster	gallo
turkey	pavo

SEAFOOD - MARISCOS

caviar	caviar
clams	almejas
crab	cangrejo, jaiba
crawfish	
lobster	langosta
oyster	ostras - ostiones
sardines	sardinas
shrimp	camarones

FISH - PESCADO

anchovy	anchova
cat fish	bagre
flounder	lenguado
mackeral	macarela
red fish	róbalo
red snapper	pargo rojo - huachinango
sardines	sardinas
trout	trucha
tuna	atún

YERBAS Y ESPECIES	HERBS AND SPICES
albahaca	basil
azafrán	saffran
ajo	garlic
cúrcuma	turmeric
canela	cinnamon
clavo de olor	cloves
cilantro	coriander
comino	cumin
cari	curry powder
eneldo	dill
hoja de laurel	bay leaf
hierba buena	mint
jengibre	ginger
mejorana	marjoram
mostaza seca	dry·mustard
nuez moscada	nutmeg
oregano	oregano
pimienta inglesa	allspice
polvo de comino chile, orégano	chili powder
pimienta	paprika
perejil	parsley
pimienta negra	black pepper
pimienta blanca	white pepper
romero	rose mary
salvia-artemisia	sage
tomillo	thyme

OTROS PRODUCTOS PARA SAZONAR	
salsa de tomate	catsup
para hervir cangrejos	crab boil
rábano picante	horse radish
salsa de soya	soy sauce
chile-picante	tabasco
salsa inglesa	worchestishire
vinagre	vinegar
vinagre de vino	wine-vinegar

AZUCARES Y ENDULZANTES SUGARS AND SWEETENING AGENTS	
azucar granulada	granulated suga
azucar en polvo confeccionada	powdered or con fectionery suga
esencia de vanilla	vanilla extra
esencia de almendras	almond extra

HERBS AND SPICES — YERBAS Y ESPECIAS

allspice	pimienta inglesa
basil	albahaca
bay leaf	hoja de laurel
chili powder	polvo de comino, chilis, oregano y otros
chive	
cinnamon	canela
cloves	clavo de olor
coriander	cilantro
cumin	comino
curry powder	cari
dill	eneldo
garlic	ajo
ginger	jengibre
marjoram	mejorana
mint	hierba buena
dry mustard	mostaza seca
nutmeg	nuez moscada
oregano	oregano
paprika	paprika
parsley	perejil
black pepper	pimienta negra
white pepper	pimienta blanca
rosemary	romero
saffran	azafrán
sage	salvia - artemisia
thyme	tomillo
turmeric	cúrcuma

Btras para sazonar

crab boil

catsup-ketchup

horse radish

soy sauce

tabasco

worchestishire

vinegar
- cider vinegar
- wine vinegar

Sugars & Sweetening Agents

granulated sugar

powdered or confectionery sugar

vanilla extract

almond extract

chocolate

cocoa

LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS Y GALLINERO	MILK AND DAIRY PRODUCTS
cuajada	cottage cheese
crema	cream
crema para batir	whipping-cream
crema ácida	sour cream
huevos	eggs
leche	milk
leche de manteca	butter milk
leche	whole milk
leche desnatada	skimmed milk
leche agria	sour milk
leche homogenizada	homogenized milk
mantequilla	butter
margarina	margarine
queso parmesano	parmesan cheese
queso	cheese
queso rokeffort	bleu cheese
queso crema	cream cheese
queso americano	american cheese
queso suizo	swiss cheese
ricotta	ricotta
romano	romano
una mitad de leche,y una mitad de crema.	half and half

MILK AND DAIRY PRODUCTS

Milk	leche
butter milk	leche de manteca
whole milk	leche
skimmed milk	leche desnatada
sour milk	leche agria
homogonized milk	leche homogenizada
butter	manteguilla
margarine	marjarina
cream	crema
half and half	una mitad de leche y una mitad de crema
whipping cream	crema para batir
sour cream	crema ácida
cheese	queso
cottage cheese	
cream cheese	queso crema
american cheese	queso americano
swiss cheese	queso süizo
parmesan	parmesano
ricotta	ricotta
bleu cheese	
romano	romano
Eggs	huevos

ALMIDONES-CEREALES-PANES-Y INGREDIENTES PARA HACER SALSAS ESPESAS
STARCHES- CEREALS -BREADS AND THICKENING AGENTS

almidón de maíz	corn starch
arroz	rice
bizcocho	biscuits
bicarbonato	baking soda
crespónes	crepes
salsa tartaro	cream of tartar
fideos	vermicelli
harina	flour
harina de maíz	corn meal
harina de avena	oat meal
harina de tapioca	tapioca flour
levadura	yeast
spaghetti	spaghetti
macarrones	macaroni
maíz a medio moler	grits
polvo de galleta o pan tostado	bread crumbs
pan	bread
pan blanco	white bread
pan de trigo	whole wheat bread
pan de centeno	rye bread
pan de flauta	french bread
pan italiano	italian bread
pan de maíz	corn bread
panqueques	pancakes
pan tostado	toast
polvo para hornear	baking powder

Starches, Cereals, Breads and Thickening Agents

FLOUR	HARINA
CORN STARCH	ALMIDÖN de maiz
corn meal	harina de maiz
rice	arroz
spaghetti	macarrones delgados
macaroni	macarrone
noodles	
vermicelli	fideos
cream of wheat	
oat meal	harina de avena
grits	maiz a medio moler
bread	pan
white bread	pan blanco
whole wheat bread	- pan de trigo
rye bread	pan de centeno
french bread	pan de flauta
italian bread	pan italiano
biscuits	biscocho
corn bread	pan de maiz
tapioca flour	harina de tapioca
bread crumbs	migajas de pan
pancakes	panqueques
crepes	crespónes
toast	pan tostado
baking powder	polvo para hornear
baking soda	bicarbonate
cream of tartar	crèmor tártaro
yeast	levadura

ESPAÑOL- INGLES- DICCIONARIO DE TERMINOS DE COCINA
ENGLISH- SPANISH- DICTIONARY OF COOKING TERMS

añadir	add
asar a la parilla	broil
aplastar,triturar	crush
aplanar	flatter
agitar	shake
aguar	thin
batir	beat-whip
cubrir	cover
cortar en cuadros pequeños	dice
colar, escurrir	drain
congelar	freeze
calentar	heat
cubrir el queque	ice
cernir	sift
cortar en tajadas	slice
descongelar	defrost
disolver	dissolve
derretir	melt
derretir para separar la grasa	render
desnatar	skim
derramar	spill
darle vuelta	turn
enfriar,helar	chill
enfriar	cool
espolvorear	dust
envolver suavemente	fold
engrasar	grease
escalfar	poach

ESPAÑOL - INGLES- DICCIONARIO DE TERMINOS DE COCINA
ENGLISH - SPANISH- DICTIONARY OF COOKING TERMS

echar, verter	pour
enjuagar	rinse
enrollar	roll
esprimir	squeeze
espesar	thicken
envolver	wrap
freir	fry
forrar	line
frotar	rub
freir con poca grasa	sautee
hornear	bake
hervir	boil
hervir con fuego bajo	simmer
llenar	fill
lavar	wash
mexclar	blend
moler	grind
marinar	marinate
picar	chop
poner una capa	coat
pure	mash
picar en trozitos	mince
pelar	peel
preparar	prepare
poner	put
quemar	burn
revolver en harina	dredge
rallar	grate

ESPAÑOL - INGLES - DICCIONARIO DE TERMINOS DE COCINA
ENGLISH - SPANISH - DICTIONARY OF COOKING TERMS

revolver	scramble
raspar	scrape
rallar	shred
remojar	soak
revolver-menear	stir
rellenar	stuff
romper	tear
sacar los huesos	bone-debone
submergir-brevemente	dip
separar la grasa	render
sazonar	season
servir	serve
sacar la piel	skim
suavizar	soften

ENGLISH-SPANISH DICTIONARY OF COOKING TERMS

add	añadir
bake	hornear
beat	batir
blanche	
blend	mezclar
boil	hervir
bone - debone	sacar los huesos
broil	asar a la parrilla
burn	quemar
chill	enfriar - helar
chop	picar
coat	poner una capa
cool	enfriar
cover	cubrir
cream	mezclar
crush	aplastar, triturar
defrost	descangelar
dice	cortar en cuadrados pequeños
dip	submergir brevamente
dissolve	dissolver
drain	colar - escurrir
dredge	revolver en harina
dust	espolvorear
flatten	aplanar
fill	llenar
fold	envolver suavemente
freeze	congelar
fry	freir
grate	rallar
grease	engrasar
grind	moler
heat	calentar
ice	cubrir el queque
line	forrar
marinate	marinar
mash	puré
melt	derretir
mix	mezclar
mince	picar en trozitos muy finos
peel	pelar
poach	escalfar
pour	echar - verter
prepare	preparar
put	poner
render	derretir para separar la graza
rinse	enjuagar
roll	enrollar
rub	frotar
sauté	freir con poco graza
scramble	revolver
scrape	raspar
season	sazonar
serve	servir
shake	agitar
shred	rallar
sift	cernir
simmer	hervir con fuego ba
skim	desnatar
skin	sacar el piel
slice	cortar en tajadas
soak	remojar
soften	suavizar
spill	derramar
squeeze	esprimir
stir	revolver - menear
stuff	rellenar
tear	romper
thicken	espesar
thin	aguar
turn	da le vuelto
wash	lavar
whip	batir
wrap	envolver

CALDOS, SOPAS
(Notas sobre los diferentes Caldos)

Caldo: Se hace de vaca, ternera, cordero, pescado, aves o caza, por separado o combinados. El llamado caldo oscuro se hace con carne de vaca (carne magra, hueso y grasa). El caldo claro es el que se hace con pollo o ternera. El caldo de pescado es el agua en que se ha cocido el pescado, y puede hacerse de las espinas del pescado y de la cabeza, o con pedazos de pescado hervidos 30 minutos en el caldo y en agua de arroz escurrido (agua en que ha sido cocido el arroz). Caldo vegetal es el agua en que se han cocido las verduras; contiene sales minerales valiosas y puede reemplazar al agua para hacer el caldo o ser usado en sopas a la crema, como fondo.

BOUILLON: Se hace generalmente con caldo oscuro ligeramente sazonado y clarificado.

CONSOMME: Puede hacerse con dos clases o más de carne (generalmente, vaca, ternera, y pollo), muy sazonado, clarificado y colado.

BROTH: (caldo): Es el que resulta de hervir carne a fuego lento en agua.

BISQUE O PURÉ: Se hace generalmente de mariscos, leche y especies, a excepción del de tomate.

SOPAS A LA CREMA O PURÉS: Se hacen añadiendo leche o nata a un fondo de caldo de carne o de verduras.
Para mezclar los dos elementos y conseguir un líquido suave, derretir mantequilla y mezclarlo con harina (usando las cantidades que requiera la receta), mezclarlo bien, añadirlo a la sopa y removerlo constantemente hasta alcanzar el punto de ebullición.

HUEVOS
ALGUNAS INDICACIONES

Añadiendo unos cuantos gramos de sal o de crémor tártaro a las claras antes de batirlas, se montan más facilmente.
Para batir bien los huevos es mejor que no estén demasiados fríos; a la temperatura ambiente, se baten más pronto y resultan más ligeros.
Cuando una receta lleve un número impar de huevos y quiera hacerse sólo la mitad de ella, el huevo que sobra debe batirse solo y después de batido se puede dividir en dos mitades.
Para freír, escalfar o revolver huevos encima del fogón, úsese una sartén de hierro en vez de la de aluminio.
Los huevos duros se pelan más fácilmente si se rompe la cáscara al momento de sacarlos del fuego. Déjense durante diez minutos en agua fria. Esto impide, además el que se ennegrezcan las yemas. Los huevos duros se pueden cortar sin que se rompa la yema empleando un cuchillo previamente calentado en agua hirviendo.
Si al separar los huevos queda un pedazo de yema en las claras, sáquese la yema con un pedazo de trapo humedecido en agua fría.
Para poder cocer un huevo que esté roto tápase la rotura con sal antes de echarlo en el agua hirviendo.
Para que los soufflés resulten más ligeros, antes de mezclarlos con los demás ingredientes añádase un poco de bicarbonato de sosa a la clara montada.

BAKING IMPLEMENTS — IMPLEMENTOS PARA HORNEAR

Bench Brush -
Cepillo delgado con cerdas largas blancas o negras vulcanizadas en goma con mango de madera. Se usa para quitar el exceso de harina cuando se trabaja con masa de pasteleria.

Flour Sifter -
Cernidor

Pastry Bag -
Una manga hecha con tela resistente al agua o otros materiales parecidos, que se utiliza para decorar pasteles y carnes con batidos de merenque u otros (icing).

Pastry Brush -
Similar a una brocha de pintar, angosto con cerdas de diferentes materiales, con mango de plastico, metal o madera. Se usa para bastear o remojar comidas al horno y en barbacoa.

Pastry Tubes -
Los tubos de pasteleria (se usan con la manga) Son unos botes de metal terminando con distintos tubos que teniendo diferentes bocas sirven para distintos diseños en la decoracion de pasteles.

Peel -
Tiene la forma del remo. Es de madera. Generalmente se usa parar poner las pizzas en el horno o para removerlas. Su super fice es plano con un mango largo.

Pie and Cake Marker -
Disco de metal rodeando. Sirve de guia para cortar los pasteles o queques en porciones iguales.

Rolling Pin -
Rodillo de pasteleria.

COOKING UTENSILS - UTENSILIOS DE COCINAR

Double Broiler -
Consiste de dos recipientes como un bano maria. El que va en la parte abajo se parece a una casuel y es donde se pone el aguq caliente. La parte arriba tiene un borde en la mitad que descansa en el borde del recipiente abajo. Se usa para evitar quemando la comida que está cocinanco como pudin, cremas, etc.

Frying Pan or Saute Pan -
Sartén. Generalmente son de 7 a 16 pulgados. Se usan para freír vegetales y carnes.

Iron Skillet -
Cacerola demango largo de hierro pezado que maintiene calor bien. Se usa para freir pollo, chuletas de puerco o de ternera. Vienen en varios tamaños.

Sauce Pan -
Una cacerola semejante al sauce pot, pero más peguena, más llana y más ligera. Tiene un mango largo. Se usa como sauce pot pero para cantidades más pequeno.

Sauce Pot -
Una cacerola grande, rodeando y un poco hongo con dos agarraderas para levantarse facilmente. Se usa para cocinar encima de la estufa cuando es necessario de menear o batir la comida.

Sheet Pan -
Una cazuela de metal, muy llano, rectangular que se usa para hornear galletas, unos queques y "pies." Se vienen en varios tamaños.

Skewer -
Una varilla de acero puntiaguda, en lo cual se enganchan distinctos y variados pedazos de carne o vegetales para hornearlos o saltearlos en aceite.

Steel Skillet -
Cacerola de acero de poco peso, se usan para freír huevos, papas, tortillas, etc. Se vienen en varios tamanos.

Stock Pot -
Una cazuela muy grande de metal con agarraderas. Se usan para hacer "stock" or caldos de carne, los huesos y vegetales. Se vienen en tamaños de 2½ galones a 40 galones.

Cutting Implements — Instrumentos cortantes

Boning Knife -
Es un cuchillo corto, estrecho con una hoja que termina en una punta aguda que permite separar el hueso de la carne cruda con poco desperdicio.

Butcher Knife -
Es un cuchillo ligeramente curvado, con una hoja pesada que se usa para cortar en secciones la carne cruda y carne para el asado.

Butcher's Steel -
Es una vara larga de acero con un mango y sirve para mantener el filo en el cuchillo.

Cleaver -
Es un cuchillo pesado con una hoja cuadrada de acero templado que se usa para cortar huesos.

French Knife -
Este es el cuchillo que tiene más uso. Se usa para cortar rodajas, tajar, separar, picar y recortar vegetales, frutas y carne.

Ham Slicer -
Un cuchillo largo, de hoja flexible de acero templado y de unos 12 pulgados de largo para cortar jamón en lascas.

Paring Knife -
Un cuchillo corto con punta de 2-1/2 - 3-1/3 pulgados de largo que se usa para pelar frutas y vegetales y separar corozones de frutas, ojos de las vegetales, etc.

Potato Peeler or Vegetable Peeler -
Un instrumento cortante que sirve para pelar papas y vegetales y se puede utilizar en ambos direcciones.

Oyster Knife -
Es un instrumento corto, no muy ancho con poco filo y una punta redondeada. Se utiliza para abrir ostras, ostiones, etc.

Food Handling Implements - Instruments para manejar comida

Food Tongs

Pinzas para alimentos, de metal doblado para que sirva de muelle en forma de U. Se usan para servir alimentos sin tener que usar las manos.

Pancake Turner, Hot-cake Turner or Meat Turner -

Instrumento de metal sin punta, que se usa para voltear o virar tortas fritas, hamburguesas, steaks a la Salisbury, etc. Tiene un mango de madera largo y es flexible.

Kitchen Fork -

Tenedor grande de metal doblado para que mantenga muellaje, que se usa para voltear asados, sujetar carne caliente mientras se lasquea.

Ladle -

Cucharon o cazo para servir salzas, aderezos y otros líquidos. Puede ser entero o perforado. Tiene un mango largo. Se usa también para medir.

Skimmer -

Es un disco de acero perforado conectado a un mango largo. Se usa para quitar grasa de caldos, salsas y crema de la leche. También se usa para servir vegetales sin el líquido.

Kitchen spoon -

La cuchara de cocina tiene un mango largo y es lo suficientemente honda para servir unas tres onzas de caldo, frijoles u otra comida, siendo de uso también para agitar, mover y remover la comida en el caldero.

Spatula - (flat and offset)

Instrumento de metal sin punta, flexible y se usa para mezclar, raspar y primeramente para esparcir material sobre pan o sobre las tortas y panetelas.

Wood paddles -

Instrumentos de madera de varios tips y distintos tamaños y se sirven para menear comida en ollas hondas.

HAND TOOLS - UTENSILIOS DE MANO

Food Preparation Implements - Implementos usados en la preparación de la comida

Box Grater -
Un rallador. Es como de un pie de alto y de forma rectangular para rallar comida.

China cap -
Colador Chino de acero terminando en punta. Se usa para colar sopas, salzas y otros liquidos.

Colander -
Colador chato. Es de acero inoxidable para colar pastas, arroz, etc.

Strainer -
Colador cazuela.

French Whip or Wire whip -
Batidoras de alambra con un mango para batir huevos, crema, salzas, etc.

Hand Meat Tenderizer -
Mazo o Molinete para suavizar la carne.

Cooking Utensils Utensilios de cocinar

Bain-marie --
Baño de Maria. Es un recipiente profundo que se consigue en distintos tamaños con la idea de llenarlo con agua caliente, para ponerlo otro recipiente lleno de comida dentro para calentarla sin que estén en contacto con el fuego.

Bake pan -
Casuela de hornear. Generalmente es rectangular contruída con algún metal con las paredes un poco inclinadas, que no son muy altas y tienen unas agarraderas para facilitar moverlas. Se usan para hornear manzanas, macarrones, carnes y vegetales.

Roasting pan -
Caldero para asar. Generalmente son rectangulares con paredes de media altura a alto y pueden ser obtenidas con o sin tapa en varios tamaños. Se usan para asar carnes y aves.

Braiser -
Es una casuela grande, no muy profunda y tiene una superficie muy ancha para calentarse rápidamente. Tiene unas agarraderas para facilitar levantarlas. Se usa para chamuscar carne y después cocerla a fuego lento en una vasija bien tapada y con muy poca agua.

DIRECTIONS YOU WILL READ OR HEAR

Bake 2 more cakes,please

Blend the flour and sugar.

Boil 20 eggs for the appetizer.

Broil 2 steaks welldone,please.

Beat 30 eggs whites until stiff.

Chill the vegetables after slicing them.

Chops 4 large onions very fine.

Coat the chicken with the sauce.

Crush 4 toes of garlic for the gravy.

You have to defrost the beef for tonight.

Peel and dice 12 white potatoes.

Drain the lassagna noodles.

Dredge the meat in flour.

Dust the chicken with paprika.

Fold the ingredients into the egg white.

Freeze what ever is left.

Fry the potatoes in 1 cup of oil.

Grate 3 carrots for the salad.

Mince 1 brunch of green onion.

Melt 3 tsp. of butter.

Mix the first 4 ingredients.

Pour in 1 qt. of stock.

Render out the grease from the bacon.

Rinse all the lettuce,please.

Saute the onions in butter until transparent.

Simmer the stock for 1 1/2 hour.

Sift 2 cups. of powdered sugar.

Stir the sauce gently.

Measurements			Medidas
lb.	=	pound	libra
oz.	=	ounce	onza
t	=	teaspoon (also tsp.)	cucharadita
T	=	tablespoon (also tbsp)	cucharada
c	=	cup	taza
pt	=	pint	pinta
qt	=	quart	cuarto
gal	=	gallon	galón
a pinch			
a dash			
a bunch			racimo
a stalk			ramo
a head			una cabeza
dozen			docena
toe (of garlic) (also clove)			diente

CLEANLINESS IN THE KITCHEN

LA LIMPIEZA COMO RESULTADO DEL LAVADO

LA LIMPIEZA COMO RESULTADO DEL LAVADO

El lavar adecuadamente los platos,cubiertos, la cristaleria y los utensilios de cocina es extremadamente importante. Los platos deben de ser raspados y enjuagados antes de colocarlos en los estantes de secar. Es un requisito de la Comisión de Salud de la Ciudad el que la temperatura en el agua de lavado o de enjuague sea de 180 grados F o más, porque a esa temperatura es que muere la mayor parte de las bacterias.

Es muy importante el que los empleados muevan adecuadamente todos los utensilios de servicios cuando los lleva de un lugar a otro. La administración se ocupará de facilitar espacio de almacenaje que tenga puertas para que el equipo y los utensilios no se contaminen cuando no están siendo usados.

El agua caliente, la fricción y los detergentes juegan un papel muy importante en el lavado de los equipos utilizados en la cocina.Se debe de tener cuidado al usar las esponjas de metal u otros similares, cuandose lava, ya que pueden quedar pedazos de ellos en las cazuelas que se lavan.

Deben de haber reglas adecuadas para la limpieza del equipo que esta fijo. Todos los equipos y las partes removibles deben de ser limpiadas despues de cada vez que son usadas. La superficie del bloque de madera en que se corta o se usa para cortar nunca debe de limpiarse con agua porque el agua puede llegar a producir ranuras en las cuales pueden quedar partículas de comida que despues puede ser causa de infección. Se debe utilizar un raspador o una brocha de metal para limpiar esas superficies en que se corta carne y/o vegetales.

El personal de cocina debe de observar las siguientes reglas básicas para lograr las mejores condicionales de sanidad.

1.Lograr que la comida que debe de estar caliente llegue a 140 grados F lo más pronto posible y conservarla a ese nivel.
2.Los alimentos que se han de servir fríos deben de enfriarse lo mas pronto posible ymantenerlos a 40 grados F o menos.
3.Siempre que pueda mantenga los allmentos tapados y use utensilios limpios.
4.Siempre compre carne que haya sido inspeccionada.
5.Ejerza mucho cuidado y cautela cuando vaya a usar sobrantes de otro dia.
6.Siempre lave la fruta fresca, y los vegetales.
7.Siempre compre leche pasteurizada.
8.No prepare demasiada comida de antemano.
9.No exponga las comidas a las temperaturas de peligro (140-40)durante más de un periodo de tres horas.
10. No vuelva a congelar la carne, pescado o vegetales que haya descongelado.(El congelar y descongelar y volver a congelar causa un cambio molecular que aumenta el peligro de putrefacción).
11.El aseo personal es vital y se discute en otra parte,pero conviene el siempre tenerlo en mente.
12.Asegúrese de que las latas que han sido golpeadas no esten perforadas.
13.Revise todo el pescado y los mariscos cuando son recibidos.
(El pescado fresco tiene firmeza en la carne, las agallas rojo vivo y los ojos claros).
14.Cocine todo lo que sea puerco bien y completamente.
15.Disponga de toda la basura y todo el desperdicio rapidamente,.
16.Cuando tenga alguna duda sobre algun producto o algun alimento,bótelo
17.Todos los productos lacteos deben guardarse en nevera.

EL CRITERIO EN SERVICIO DE ALIMENTOS

Estos Puntos se exponen como ayuda para que el estudiante pueda hacer una auto-evaluación de su trabajo y del trabajo de otros. Este criterio debe de ayudar al estudiante a decidir si en realidad opina que ve un futuro ventajoso (y agradable) en el trabajo.

Esta lista sirve en la auto-evaluación ya que también es el criterio que se usa para juzgar el adelanto y progreso de todos y cada uno.

ESTUDIANTES PARA CHEFS

Los estudiantes que muestran tener capacidad y habilidad para dirigir, actitudes y costumbres de trabajo mejor de lo normal, asistencia y puntualidad y seriedad en su objetivo, serán seleccionados por la facultad para hacerse cargo de la cosina.
No se les cobrará matrícula y recibirán una compensación.
Esto significa cambios en horarios de trabajo, labores y de la práctica y clases.
La referencia final en costumbres y usos culinarios serán:
El libro de Cocina de Escoffier y La Rouses Gastronomique.
Al final la presentación y servicio clásico de mesa a la Europea son comprobados por los estudiantes para Chef y los coordinadores.

LOS DIEZ MANDAMIENTOS DEL BUEN SERVICIO

1. RECONOCIMIENTO- Tan pronto como el cliente se siente a la mesa, se llega a la mesa y se le dice: "I will be with you in a moment sir..." y si se sabe el apellido de la persona se le dice: "I will be with you inmediately Mr.XXX"

2. EL AGUA Y EL MENÚ - Siempre se le servirá agua al cliente y se le entregará" el menú en los primeros TREINTA SEGUNDOS de haberse sentado.

3. TOME LA ORDEN- Escriba claro y dirija al cliente poco a poco en los siete platos básicos, usando abreviaciones:

   A. CARNES, POLLOS, PESCADO- Meat - Chicken - Fish
   B. PAPAS
      Potatoes (French Fries, Mashed, Broiled)
   C. VEGETALES
      Vegetables
   D. SALADS (Ensaladas)
      Pregunte: WHAT KIND OF DRESSING?
      ¿Qué tipo de aliño desea?
   E. BEVERAGE (Bebida)
      (Milk? Coke? Root Beer? Beer? Wine?)
   F. APPETIZER
   G. DESSERT (Postre)

CON UN MENÚ EN LA MANO QUE LE SIRVE DE APOYO VAYA ANOTANDO LOS PRECIOS EN LA CUENTA AL TOMAR LA ORDEN

4. PREPARACION DE LA MESA: Lo mejor es tenerla lista para cuando llegue la clientela. Traiga la ensalada y el café inmediatamente si es que lo desean ahora mismo - NOW!

5. ENTREGUE LA ORDEN EN LA COCINA INMEDIATAMENTE.

6. RECOJA LA ORDEN Y LLEVELA A LA MESA ENSEGUIDA- No deje que se enfrie lo que debe estar caliente ni que se caliente lo que se tiene que servir frio. Recuerde el pan! Rellene o sirva café!

7. SUGIERA EL POSTRE, si no lo pidieron al principio. Sugiera dos.

8. Calcule y SUME EL RECIBO (Check) y lo entrega boca-abajo. Nunca deje que el cliente tenga que ir a la cajera y pedir la cuenta! SU PROPINA CORRE PELIGRO SI ESO SUCEDE.

9. "THANK YOU SIR, COME BACK AND SEE US AGAIN..!" y lo dice con una sonrisa (Gracias señor, y venga a vernos otra vez).

10. RELLENE EL AGUA Y EL CAFE TANTAS VECES COMO SEA NECESARIO. El cliente nunca debe de tener que pedir atención, ni servicio.

RECUERDE QUE EL CLIENTE ES EL VERDADERO PATRON. EL PAGA EL SUELDO DEL DUEÑO, ADMINISTRADOR, SUPERVISOR, COCINEROS, Y TODOS. DEPENDE DE USTED EL QUE LA CLIENTELA SE SIENTA BIENVENIDA.

LA TENDENCIA ARTÍSTICA

Esto no es una condición indispensable.

ADAPTACIÓN

Los problemas surge de inmediato en el servicio de alimentos, siendo necesario el servicio de alimentos, siendo necesario el apurarse. La flexibilidad y disposición para pedir ayuda cuando es necesario es condición que ayuda al éxito.

LA PERSEVERANCÍA

El aprendizaje y el proceder a distinta velocidad.
La habilidad de cada persona en reconocer estas diferencias ha de permitir evaluar su propio progreso.

¡Perseveré!

VESTUARIO

Todos los estudiantes y empleados tienen que usar ropa blanca. Puede ser material decorado. Pero el fondo tiene que ser blanco.
La Sanidad Local prohibe el uso de joyas, pintura de uñas y aretes . También exije que la ropa interior sea cambiada diariamente.
Se prohibe el uso de Perfume y de la Colonia. Si siente la necesidad de algún Perfume suave, podrá usar los suaves olores de Frutas o Hierbas aromáticas o de otros que no estén en conflicto con los olores naturales de la cocina.
Los pies tienen que estar bien cubiertos. Los zapatos deben de tener tacones y pueden ser de cualquier color.

THE LOUISIANA RESTAURANT ASSOCIATION

Cleanliness Is Important

ONCENTRATE ON THE ENTRANCE! Your guest sees exactly what you see --- only more! Watch for cigarette butts, waste paper, old newspapers and mud. If your guest is greeted by dirty surroundings --- SUBTRACT FROM YOUR TIP!

ITTER ON THE PARKING LOT! You lose potential customers AND the TIPS you MIGHT have had! Let your manager know about a messy EXTERIOR!

MPHASIS ON TABLE APPOINTMENTS! Sugar, Salt, Pepper, Seasonings --- ALL FILLED AND CLEAN. Knives, Forks, Spoons --- SHINING BRIGHT --- No water spots. If you see dirty silverware, report it to your manager.

FTER GUEST LEAVES --- Check table and chairs for crumbs. Wipe them off so you're ready to give the next guest a CLEAN beginning.

EVER NEGLECT THE WASHROOM! Your guests use it before they EAT! A customer thinks "DIRTY WASHROOM DIRTY KITCHEN, DIRTY SALES HOSTESS" --- NO TIP!!!!!

EL INTERÉS

Este es requisito indispensable para que una persona avance en la produccion y servicio de alimentos.

SALUD

El cuidar de la salud es esencial. Debido a las muchas horas que el trabajo representa al estar de pie, y por que en momentos dados es necesario levantar pesos, el cuidarse es vital.

ACTITUD

El estudiante debe estar dispuesto a seguir instrucciones y aceptar la crítica. El aprender y luego poder trabajar depende de la puntualidad y exactitud en atender a clases. Es valiosa costumbre que servirá de mucho después.

COOPERACIÓN

La conducta, consideración y cooperación con los demás es importante, esencial en todo, debido a las condiciones siempre presentes en lo que es ser servir alimentos.

AUTO-INICIATIVA

Los estudiantes deben de tener la auto-iniciativa de empezar y terminar con las labores sin necesidad de que se les tenga que continuamente indicar lo que hay que hacer.

LIMPIEZA

Los requisitos de Sanidad hacen necesario que las personas en servicio de alimentos esten limpios y bien vestidos. En las posiciones de trabajo, es necesario ir limpiando al paso que se hace la labor y volver a poner en su lugar todo lo que se use.

ESTADO DE SUSPENSIÓN TEMPORAL

Los estudiantes que están encontrando dificultades académicas (de acuerdo con el criterio que se usa para medir su progreso) ha de recibir un modelo de evaluación, indicando las areas de dificultades. Una copia de esto será mantenida en el archivo de cada estudiante y, ha de recibir por correo certificado una notificación le dira el tiempo en que se espera pueda corregir dichas deficiencias.

SUSPENSIÓN O EXPULSIÓN

En los casos en que los estudiantes no puedan enmendar las deficiencias antes mencionadas en el tiempo que se le concede para ello, se le ha de pedir que se retire voluntariamente, del curso.
En los casos que se compruebe robo, borrachera, desenvolvimiento y actitud que pueda poner peligro la seguridad de otros estudiantes, clientes y personal facultativo ha de resultar en expulsión inmediata de la persona.

SUS RESPONABILIDADES EN GENERAL HAN DE SER...

1. Llegar a tiempo, bien arreglado y limpio.

2. Su primera obligacion es con la orden del cliente y cubrir cualquier posicion que se encuentre vacante.

3. Asegurarse de que todo lo que es necesario para la labor que usted hace este a mano y disponible ANTES de que empiece el movimiento apresurado de clientes. Mantenga su area de trabajo debidamente abastecida con todo lo necesario ANTES y DESPUES del apuro de clientes.

4. Mantenga su area limpia en todo momento, limpiando y poniendo orden segun procede en su labor...no lo deje para mas tarde.

5. Habra un programa de limpieza de paredes que se distribuira cada cierto tiempo, Haga la parte que le corresponda.

6. Siempre trate de ver que es lo que puede hacer o en que puede ayudar. Recuerde, si tiene tiempo para reclinarse, tiene tiempo para limpiar.

7. Compruebe la hoja de trabajo diario y verifique el que todo se haya hecho de acuerdo como debe de ser.

8. Termine con sus deberes antes de empezar a ayudar a otra persona. Pudiera ser que su turno incluya el cubrir mas de una posicion si es que falta alguien al trabajo.

9. En el apuro de mucho trabajo, puede que usted encuentre que usted esta al corriente de su labor y que otros pueden estar atrasados o apurados, ---trate de ayudar. La experiencia le dara juicio sobre que hacer.

10. Se espera que usted domine por completo el conocimiento de la posicion que ocupa y ser experto en otras dos. Muevase y demuestre el interes que tiene en aprender y superarse.

11. Cuando tenga dudas sobre cualquier cosa...pregunte.

12. Mida el tiempo que le toma hacer cualquier labor. Por ejemplo: Cuanto tiempo le toma el preparar un sundae? Cuanto tiempo le lleva el sazonar un sandwich o el llenar una bolsita de papas fritas? Este siempre alerta buscando la forma de hacer las cosas lo mas rapido posible.

13. Mire que puede hacer y acepte nuevas responsabilidades.

14. Evite la conversacion innecesaria: Esto quiere decir evite el CHISME.

15. Revise la tablilla de informacion antes y despues de su turno. Todos los cambios de procedimiento y el material pertinente ha de ser puesto en dicha tablilla.

16. Aprenda cuales son las responsabilidades de cada posicion y cumpla con el.

17. No acepte mas que lo mejor. Antes de mandar para afuera lo que usted ha servido, preguntese: Si yo fuera el cliente y recibiera esto, me gustaria...y pagaria el PRECIO?

18. Aprenda la clave que identifica cada plato y sus precios. Escriba claro.

19. Mantenga una actitud profesional.

General Responsibilities

1. Be on time and be neat and clean.
2. First duty is to the order, cover any vacant positions.
3. Make certain all supplies are in before rushes. Keep your area filled before and after rushes.
4. Keep your area clean at all times by cleaning as you go.
5. A wall washing schedule will be posted each month. Do your share.
6. Always look for things to do. Remember, if you have time to lean, you have time to clean.
7. Check the work sheet each day and make sure each item is complete.
8. Finish your duties before helping another. Your duties may include working more than one position if the shift is short handed.
9. In a rush, if you are caught up and another spot is behind -- go help. This will require judgment that comes with experience.
10. You are required to learn each position and at least two positions expertly. Move around and show an interest in learning.
11. If in doubt, ask.
12. Time yourself. Example: How long does it take you to make a sundae? How long to dress a sandwich or bag an order of fries? Always look for ways to improve and shorten your time.
13. Look for and accept new responsibilities.
14. No unnecessary conversing; this means no gossiping.
15. Check the bulletin board before and after your shift. All changes in procedure and pertinent material will be posted there.
16. Know position responsibilities and follow them.
17. Don't accept anything but the best. Before sending out your part of the order, ask yourself, "Would I be pleased to receive this if I were the customer? AND pay the price?"
18. Know the code and prices. Write all orders clearly and correctly.
19. Maintain a business-like attitude.

Exposición de las Relaciones y Politica con Empleados

SOSTENIENDO:

a) que funcionamos como un equipo
b) que nuestro éxito en el establecimiento depende de Usted.
c) que su satisfacción personal y continuidad en el empleo depende de nosotros y nuestro trato, y
d) que por lo tanto el bienestar de ambos (Usted y nosotros) depende de la calidad del alimento y servicio que le ofrecemos y damos al cliente y público en general.

HEMOS DECIDIDO:

a) el emplear las personas más calificadas que encontremos para cada una de las posiciones en nuestro establecimiento.
b) el darle a cada empleado un trato y supervisión justa, considerada e imparcial.
c) el pagarle un jornal o salario que sea igual o mejor del que se obtiene en este vecindario por una labor similar a la suya.
d) el hacerle comprender claramente la labor que se espera de Usted.
e) el promoverlo y pagarle más y más según pruebe su dedicación, prontitud, cumplimiento y exactitud en estar a la hora.
f) el facilitarle el entrenamiento en el trabajo cuando sea necesario.
g) el hacer todo lo que sea posible dentro de una buena administración para darle seguridad en el empleo-un buen trabajo y buen pago.
h) el facilitarle seguros de vida y hospitalización dentro de tarifas de grupo - que siempre son más bajas que individuales.
i) el proveerle las mejores condiciones de trabajo posibles para su salud y bienestar personal.
j) el tener un interés genuino en sus problemas personales.
k) el oir con atención todas sus quejas y asegurarle que se tomarán las medidas necesarias para evitar que se repitan--cuando sea necesario.
l) el aceptar todas las sugerencias que pueda tener para darle al - público -que es nuestra clientela- mejores alimentos, mejor atención y servicio o que hagan su trabajo más fácil...y actuar sobre ello.
m) el darle a conocer lo más pronto posible todos los cambios que puedan afectar la labor que usted hace.
n) el dejarle conocer de cuando en cuando como progresa su trabajo.
ñ) el mostrarle nuestra gratitud por su dedicación y fidelidad.

ESPERAMOS DE USTED:

a) el que tenga un interés activo en su tarea y en el éxito del negocio.
b) el que nos dé su mejor esfuerzo.
c) el que tenga en mente que el futuro de todos depende en lo bien que nosotros (todos) atendamos a la clientela.
d) el que llegue a su hora y que nos avise con suficiente tiempo si es que está forzado/a a llegar tarde o no puede trabajar algún dia.
e) el continuadamente tratar de superarse en su trabajo.
f) el cooperar en espiritú de camaredería con compañeros de trabajo.
g) el ser agradable, cortés y atenta en todo moento.
h) el hacer todo lo posible por cuidar de su salud.
i) el conocer lo que tiene que hacer y forzerse a hacerlo bien.
j) el tener un verdadero sentido de orgullo en la labor que hace.

STATEMENT OF PERSONNEL POLICIES

EVING:

a. That we are a team.
b. That our success depends upon you.
c. That your satisfactory and continued employment depends upon us, and
d. That therefore the welfare of both of us depends upon the quality of food and service we render the public.

E PROPOSE:

a. To employ the very best qualified person available for each job.
b. To give each employee fair, considerate and impartial treatment and supervision.
c. To pay you as well or better than others in this vicinity doing about the same work.
d. To provide you with a clear understanding of what is expected of you.
e. To promote you and pay you accordingly as you prove greater worth to the institution.
f. To provide training for you when you need it.
g. To do everything possible consistent with good management to provide you security of employment - a good job and regular pay.
h. To provide you with the opportunity of group hospital and medical insurance at reduced group rates.
i. To provide the very best working conditions possible for your health and comfort.
j. To have a genuine personal interest in and concern with your personal problems.
k. To listen attentively and considerately to all complaints and to assure prompt and corrective action whenever indicated.
l. To welcome your every suggestion for giving guests better food and better service or to make your job easier, to consider it carefully and to act upon it promptly.
m. To provide you as promptly as possible information concerning changes which affect you.
n. To let you know often how you are getting along with your job.
o. To be actively grateful for good and faithful service.

E EXPECT YOU:

a. To have an active interest in your job and the success of this business.
b. To give your job and this business your very best.
c. To keep in mind constantly that the future of all of us depends upon how well our guests are pleased.
d. To be on time; to notify us as far in advance as possible when it is impossible for you to report to work.
e. To strive constantly to improve yourself in your job.
f. To cooperate in a friendly and team spirit way with other employees and your supervisor.
g. To be pleasant, polite and courteous at all times.
h. To do everything possible to keep yourself in good health.
i. To know your job and to do it well.
j. To have a sense of pride in your employment with us.

LA LIMPIEZA EN EL RESTAURANTE ES VITAL

L L Las personas que atienden el restaurante tienen que estar inmaculadamente limpias, ya que son la primera impresión del lugar que tiene la clientela.

I I Impecablemente limpio tiene que estar el lugar de estacionamiento de autos, pues causa mala impresión la falta de cuido.

M M Mirar que las alfombras, pisos, esoejos, baños y servicios que utiliza la clientela y vé la clientela estén limpios, pues la suciedad en lo visible le hace pensar que la cocina y los platos deben de estar igualmente sucios...

P P Pensar en toda forma que se puede agradar a la clientela y hacer que se sienta comoda...

I I Imitar todo lo que uno vé que otros compañeros hacen que agrada a la clientela. El recordar nombres es importante.

E E Evitar toda confusión al servir platos de una persona a otra y evitar toda discusión recordando siempre que el cliente TIENE LA RAZON....aunque esté equivocado.

Z I Importantisimo es el recordar los nombres de los clientes que repiten sus visitas al lugar.

Z Zafarle el cuerpo a todo lo que tenga que ver con política, religión, discusión de familia, problemas raciales, opiniones sobre el lugar, el restaurante, la ciudad, el estado.

A A Armarse de paciencia y diplomacia pues hay clientes muy buenos y comprensibles, hay otros que pueden ser dificiles.

"1 0"

CARDINAL RULES OF GOOD SERVICE

Presented by--

Louisiana Restaurant Association's Education Committee

1. RECOGNITION - As soon as the customer is seated, go to him and say, "I'll be with you in a moment, sir."

2. WATER AND MENU - Always take them together-within 30 seconds from the time he is seated.

3. TAKE THE ORDER-Write legibly and lead him through the seven basic items, using abbreviations.

   A. MEAT
   B. POTATOES
   C. VEGETABLES
   D. SALAD
   E. BEVERAGE
   F. APPETIZER
   G. DESSERT

   ---Price Your Guest Check As You Take The Order.

4. SETTING TABLE- Best to have it set when customer sits down, Deliver salad and coffee if they want it NOW.

5. DELIVER ORDER TO KITCHEN - Immediately.

6. PICK UP ORDER AND DELIVER - Don't let it sit and get cold. Serve rolls. Serve coffee if not delivered earlier.

7. SUGGEST DESSERT - Give customer a choice. Suggest at least two items.

8. TOTAL CHECK AND PRESENT FACE DOWN - Never let a customer stand at cashier's stand and ask for his check.

8. "THANK YOU, SIR. COME BACK AND SEE US AGAIN."

10. REFILL WATER AND COFFEE WHENEVER NEEDED. The customer should never have to ask for anything.

I M P O R T A N T! It is the customer who is the BOSS! He pays everybody's salary here and we want him to know that we honestly appreciate his business and we are SINCERELY happy that he chose to dine with us.

ANOTHER BULLETIN BOARD EYE OPENER

J. KELLY NIX
State Superintendent

MANUAL DE

Cocina

THE COOKBOOK

OF - DE

BILINGUAL VOCATIONAL EDUCATION IN CULINARY ARTS - NEW ORLEANS, LOUISIANA

STATE OF LOUISIANA

DEPARTMENT OF EDUCATION

Dr. Florent Hardy, Jr. Director

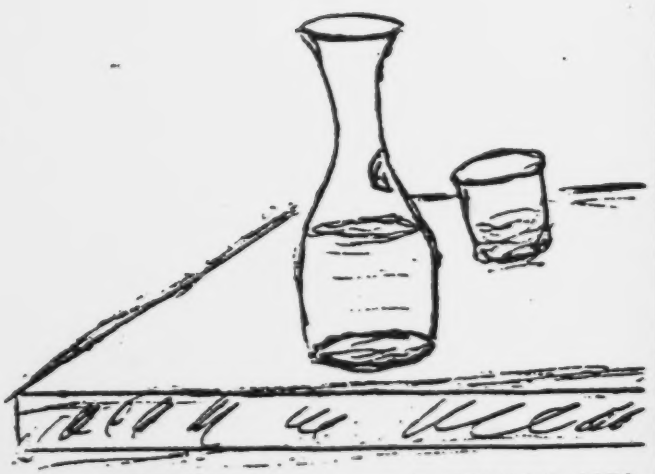
Martin G. de Salazar, Program Coordinator

Mrs. Julia Barnes, ESL

Mrs. Marta Alguera - Secretary

FOOD SERVICES INSTITUTE, INC.
Contractor for Culinary Arts.

Mr. David Shaffer, MeD.
Dr. James Shaffer, Ph.D.



SEPTEMBER 1977 through DECEMBER 1978

DEVILED EGGS

50 eggs

1-1/2 c. Butter, melted

2 T Worcestershire Sauce

1/3 c. Cream

1 T dry mustard

Salt and White pepper to taste

Paprika and 100 capers (or caviar and a strip of pimento)

Put eggs in cold water. Bring to boil. Turn off fire. Cover and allow to stand 20 minutes. Peel eggs. Cut in half lengthwise. Remove yolks. Mash yolks. Add remaining ingredients. With forcing bag, return to the white halves. Garnish with paprika and a caper (or with caviar and a strip of pimento)

TURKEY DIVAN

For 50	For 8
12 lb. sliced turkey	2 lb.
12 lb. broccoli spears	2 lb.
2 lb. butter	2/3 c.
4 c. flour	2/3 c.
2 gal chicken stock (hot)	1-1/2 qt.
1 c. sherry	3 T
1 qt. half & half (milk & cream)	1/3 c.
8 oz. parmesan chesse	1 oz.
50 slices white toast	

Cook broccoli. Make roux of butter and flour. Gradually add stock, stirrring. Thicken. Add sherry and half and half. Thicken. In augratin dish layer: Toast, turkey, broccoli, sauce. Dust with parmesan. Bake 15 -20 minutes. 350° oven.

for 50

3/4 lb. bacon
3- 3-1/2 lb. okra
6 c. oil
6 c. flour (more if needed)
1 bunch parsley)
8-10 ribs celery)
5 large onions) all minced
20 toes garlic)
1 bunch scallions)
2 bell peppers)

3/4 c. tomato puree
2-1/2 gal water
4 T. thyme
6 bay leaves
cayenne to taste
boned chicken, sausage, ham, whatever leftover meat is available
shrimp & crab
oysters

Render bacon, add okra, cook till dry. Make dark roux of oil & flour. Add minced vegetables (next 6 ingredients). Saute, then add tomato puree, water, spices, and meats. Add shrimp & crabs 20 minutes before serving. Add oysters 5 minutes before serving.

GRAPE LEAVES (cold stuffing) approx 125

1-1/2 c rice
8 onions, minced
1-1/2 T pine nuts
1-1/2 T currants or chopped raisins
1-1/2 T crushed mint
1/2 tsp. each sage, leaf thyme, salt & pepper
1/2 c water
2/3 c white or rose wine
olive oil
2 peeled tomatoes

Saute onions in small amount of oil, til transparent. Add raw rice & pine nuts. Saute, covered, over low fire for 20 minutes, stirring frequently. Rice and onions will be lightly browned, but should not stock. Add currants, mint, herbs, chopped tomatoes, water & wine. Cook, covered for 15 minutes. Add more liquid if necessary to cook rice.

Soak leaves in boiling water for 10 minutes. Rinse well with warm water. Stuff leaves, wrapping tightly. Place close together in pan. Pour in olive oil, not quite to cover. Press down with plate to keep flat and tight while cooking. Cook in slow oven (200-250°) about 40 minutes. Serve cold.

CHICKEN PAPRIKA

(for 50)

[redacted]hickens quartered
3/4 lb.butter
1 1/2 cup.cooking oil
3 qt. chopped onions
1 cup.papikra
2 qt. chiken stock
3 t. salt
3/4 cup.flour
2 qt.sour cream.

(for 4)

1.chicken quartered
2 t. butter
1.t. cooking oil
1 cup. chopped onions
1 t. paprika
2 cup.chiken stock
1/2 t. salt
1 t. flour
8 oz.sour cream.

Melt butter. Add oil and onions. Sauteed until transparents. Add papikra and chicken. Thoroughly coat chicken,add stock. Simmer one hour. Make thin paste of flour,salt and some of stock. Return to pan. Allow to thicken. Remove from fire and stir in sour cream.

(for 50)

SHRIMPS QUICHE

(400 o.Oven)

(for 4)

9 pie shells
1/4 cup. oil
4 cloves garlic crushed
4 onions chopped
1 cup.bell pepper
5 lbs.shrimps
[redacted]s. milk (1 gal.)
2 cup.tomatoes chopped
27 eggs,beaten
2 tsp. salt
1 1/4 t. pepper
3 tsp. chives.

1. pie shell
1 tsp.oil
1 clove garlic chopped
1/2 cup onion chopped
2 tsp. bell pepper
1 lb.shrimps
1 pt. milk
1/2 cup. tomatoes choppe
3 eggs,beaten
1/4 tsp.salt
1/8 tsp.pepper
1 1/2 tsp chives.

Boil and peel shrimp. Chopit. Sauteed onions ,garlic and peppers in oil. Set aside. In sauce pan heat milk, tomatoes and spices to scalding. REmove 2 c,add to eggs. Returns to milk mixture. Heat until it coats a metal spoon. Add shrimps onions garlic and peppers to shells. Cover with cooked mixture. Bake one half hour until golden

---

SHRIMPS REMOULADE

(for 50)

8 cup.olive oil
3 1/2 c.creole mustard
5 cup.scallions
1 cup.paprika
4 cup.lemon juice or vinegar
2 bunches celery
3 cloves garlic
[redacted]nch parsley
salt,pepper,cayenne.

(for 4)

2/3c.olive oil
5 tsp.creole mustard
1 bunch
2 tsp.paprika
1/3 cuplemon juice o vineg
1 rib celery
1 cloves garlic
1 sprig parsley

Grind al the vegetables very finely,then add mustard paprika,salt,pepper,cayenne. Mix ingredients thoroughly, then add vinegar,lemon juice, and gradually mix in olive oil. Stov small amount of sauce into shrimps-use the rest to top.

LEMON CHICKEN

(for 50)	(for 4)
2 cup. oil	4 table spoon.
13.chickens,quartered	1 chicken
1 large.onion,sliced	1.onion slice
9 cloves garlic,crushed	1.garlic crushed
1/2 cup.turmeric	2 tsp.turmeric
13 lemons,quartered	1 lemon quartered
50 black olives	4 black olives
50 green olives	4 green olives

Heat oil in large sautep pan. Add onions garlic,and turmeric. Saute until onions are transparent. Add chicken and coat it all with onion mixture making sure that all pieces are yellow, from turmeric. Put lemons on top of chicken. cut side down Cover and simmer for 1 1/2 hour. Just before serving add olives and heat trough. Serve with rice. Each serving should have green olive,black olive and lemon quartered.

SEA FOOD BISQUE

(for 50)	(for 4)
1.gal.water	1 qt.water
1 large.onion	1 small onion
4.white cloves	2 cloves
1 bay leaf	1/2 bay leaf
2 ribs celery	1/2 rib celery
1 carrots	1/4 carrots
3 lbs.shtimps (or other seafood)	1/2 lb.shrimp.
2 cup.margarine	1/3 cup. margarine
2 cup.flour	1/3 cup. flour
2 t.paprika	1 tsp. paprika
3 qt.milk	1 qt. milk
1/4 cup.sherry.	2 tsp. sherry.

Boil together firts six ingredients for 30 minutes. Add shrimps cook 3-5 minutes Strain and reserve liquid. Make blond roux flour and margarine and paprika. Slowly add reserved court bouillon. Thicken. Peel and coarsty chop shrimp. Add shrimps milk and sherry. Simmer.

EMERGENCY SOUP

[redacted] cup.butter or fat from stock.
1/2 cup. half-inch cubes of carrots
1/2 cup.sliced celery
1 onion,cut in shreds.
1 cup.half-inch potato cubes.
4 cup. water or broth.
2 tbps. meat extract or bouillon cubes if water is used,
salt and pepper.

Melt the butter or fat and in it cook the carrots,celery, and onion 10 minutes.Cook the potato in boiling water 5 minutes, drain, rinse in cold water and drain again.
Add the potato to the other vegetables with the water or broth and let cook 1 hour.
Add the meat extract or cubes if water was used instead of broth,with salt and pepper as needed

---

SHRIMP JAMBALAYA

2/3 cup.cooked or canned shrimp broken in pieces
2 tbsp.butter.
1 tsp. onion chopped
2/3 cup hot boiled rice
2/3 cup.heavy cream
1/2 tsp.salt
[redacted] tsp. celery salt
[redacted] sp.tomato catsup
few grains of cayenne.

Melt butter in saucepan, add onion,cook ultil light yellow. Add shrimp,rice and cream. Heat thoroughly. Add seasonings.

(Famous New Orleans, dish.)

EGGS A LA BALTIMORE

(4 servings)

1 1/2 cups.medium thick white sauce,seasoned
2 cups whole kernel canned corn,
4 eggs.

Mix corn and white sauce. Place in four big individual pyrex dishes. Break an egg into each bowl. Bake in oven until egg isdone. This makes a hearty supper dish. Use peas if corn is not handy.

HUEVOS A LA CREMA CON ESPARRAGOS (Para 6)

5 huevos duros
1 lata de puntas de esparragos
2.cucharaditas de harina
2.tazas de crema de leche
leche o agua de esparragos,
sal,pimienta, nuez moscada (si se quiere),
1/2 taza de pan rallado
2,cucharadas de mantequilla

Instrucciones: Cortar los huevos en rebanadas muy delgadas. Escurrir los esparragos y cortarlos por la mitad.Derretir la mantequilla en una cacerola a fuego suave, anadir la harina y mezclarla. Anadir despacio la crema de leche, leche o agua de esparragos. Sazonarlos. Revolver la salsa hasta que hierva, echar los esparragos y retirarlo del fuego.
Colocar una capa de rebanadas de huevo en una cacerola untada de mantequilla, anadir una capa de esparragos y repetir esto mismo hasta que la cazuela este llena. Cubrirla de pan rallado u puntearla de mantequilla. Calentarlo (sin cocerlo) en un horno moderado. Este plato se puede servir sin empanarlo o sin meterlo al horno.
Variante: Sustituyase los esparragos por 1 1/2 taza, o mas, de guisantes verdes cocidos. Se presentan a la mesa con rebanadas de pan tostado untadas de mantequilla.

TORTILLA SENCILLA (Para 4)

4
4.yemas de huevos
1/2 de taza de leche
1.cucharadita de levadura en polvo (si se desea)
4.Claras de huevos
1/2 cucharadita de sal,
1.cuhcaradita de mantequilla.

Instrucciones; Combinar y batir leche,yemas y levadura;batir las claras con sal a punto de nieve. Derretir la mantequilla en una sarten a fuego muy lento;juntar la mezcla de las yemas con las claras de huevo.Echarlo en la sarten.Cibrirlo con una tapadera. Mientras la tortilla se hace,darle varios cortes al traves con un cuchillo para permitir que el calor penetre. Cuando la tortilla este heche(al cabo de unos 12 minutos),se puede colocar destapada en el centro del horno a calor suave hasta que la parte de arriba este cuajada, o puede doblarse y servirla en seguida.
La tortilla se puede rellenar con queso rallado, jamon picado,tomate picado, y salsa de cebolla, higados de pollo,setas, etc.

(for 50) **CHICKEN CACCIATORE**

13.chicken quartered
[illegible]2 c.flour
[illegible].oil
3 c.tomato paste
6 bay leaves
1 t.thyme
2 c.marsala or sherry
1 c. chopped onions
12 cloves garlic crushed
2 qt.chicken stock
6 c. white wine
2 t.basil
4 tb.mushrooms sliced

Sautee together in the oil,the onions and the chickens dredged in the flour.When chickens is golden,Add white wine,tomato paste and herbs. Simmer for 1 hour, Add, mushrooms and sherry. Simmer 15 minutes more. Serve over pasta.

LEMON SOUP

(for 50)

1 1/4 gal.chicken stock
6 oz.rice (3/4 c.)
6 eggs beaten
1/2 c.lemon juice
salt,pepper
1/2 t.turmeric
chives
1qt. cooked julienned chicken.

Bring stock to boil. Add rice simmer 1/2 hour
Remove from heat and add, remaining ingredients .Keep warm for (serving)

(for 50) **CHICKEN TETRAZZINI** (for 8)

12 lbs. cooked chicken (6 fryers)
4 lbs. mushrooms sliced
2 lbs.butter or margarine
4 c. flour
1 1/2 gal.hot chicken stock
1 qt.half and half
1 c. sherry
2 gal.cooked vermicelli (about 8 lbs.)
1 qt.parmesan
2 c.toated almonds.

2 lbs cooked chicken.
3/4 lbs.mushrooms sliced
3/4 c.butter or margarine
3/4 c flour
1 qt.hot chicken stock
1 c.half and half
2 t. sherry
1 lb.cooked vermicelli
2/3 c.parmesan
1/3 c. toasted almonds.

Cook vermicelli and hold in cold water.Heat chicken stock and cream.
Sauteed mushrooms. Make blond roux of butter and flour.Gradually and stock and cream.
Thicken Add sherry.Keep warm. Place spaghetti in au gratin dish cover with sauce.
Top with cheese,mushrooms,almonds. Heat in oven 15-20 minutes.

Atzem Pilaf

50	6-8
15 lbs lamb or beef	3 lbs lamb (beef)
2- 2-1/2 c oil or margarine	5-6 tbs. oleo
15 onions, chopped	2 onions, chopped
1-1/2 #10 can tomatoe puree	1 c. tomato paste
16-18 c. water	2 c water
salt, pepper to taste	salt & pepper to taste
cinnamon	cinnamon

Cut meat into bite aize pieces - pound with tenderizer if necessary. Brown meat & onions in oil or margarine. Add tomato puree, water (or stock) salt, pepper and cinnamon. Bring to boil, cover & simmer 45 minutes - 1 hr. or until meat is tender.

Serve over rice.

TOMATO SOUP

SIMMER COVERED 15 MINUTES

6 qt. canned tomatoes

2 1/3 c. sliced onions

4 2/3 c. chopped celery with leaves

STRAIN AND RESERVE STOCK

MAKE ROUX OF:

1 c.butter
1 c.flour

Add: 2 qt. brown stock
3 t. sugar
1 t. paprika
tomato stock.

CREAMED CELERY

Steam celery in light stock.
USE: Bechamel Sauce.

Combine a Add:

White pepper.
Salt
1.green onion.

ONION SOUP

(for 50)	(for 6)
8 lbs. onions sliced thinly	1 lb. onions sliced thinly
1/2 lb.margarine or butter	2 t. butter
1 1/2 gal.beef stock	3 c. beef stock
1 1/2 gal. chicken stock	3 c. chicken stock
salt,pepper	salt pepper
6 oz. dry sherry	2 t. dry sherry
1 1/2 c.parmesan cheese	2 t. parmesan cheese
50 sliced French bread toasted	6 sliced French bread.

Saute onion in margarine until golden brown.
Add stock.simmer for 1/2 hour. Add salt,pepper,sherry

Serve: place bread in bowl ladle soup over it and sprinkle with parmesan cheese.

BANANAS FOSTER

3/4 c.
BUTTER (preferably clarified)
1-1/4 c brown sugar
1 tsp. cinnamon
5 oz banana liqueur
10 oz white rum
bananas
Vanila Ice cream

Melt butter. Add brown sugar & cinna mon and blend well. Add banana liqueur and white rum. Saute bananas (peeled and sliced in half lengthwise, then halved. 1/2 banana per serving) in butter.

Place two halves over ice cream. Pour sauce over top

BEEF STROGANOFF

(for 50)	(for 4)
18 lbs. think sliced beef-tenderized	1 1/2 lbs beef-tenderize
6. cloves garlic minced	1. clove garlic minced
1 c.margarine	1 t.margarine
3/4 c. onion,grated	2 t.onion grated
9 lbs.mushrooms,sliced	1 lb.mushrooms,sliced
1/2 t. nutmeg	
1/2 c.white wine	2 t.white wine
1/2 c.sherry	2 t.sherry
2 1/2 gt.sour cream	1 c.sour cream.

Melt margarine and saute garlic, onions. Add beef,brown. Add mushrooms lightly saute.
Add nutmeg,and wines. Simmer.Add sour cream.
(DO NOT ALLOW TO BOIL)

B O R S C H (SOUP)

CHOP.
3 1/2 C. pared carrots
7 c.onions
7 cans # 2 beets

cover with boiling water simmer 20 minutes
add and simmer 15 minutes more

1/2 c.butter
3 qt,1 pt beef broth
1 qt shredded cabbage
1/2 c.vinegar

Chill

Add to each bowl 1 t. sour cream(1 qt. in all)

CARBONNADE FLAMANDE

(for 50)
Flour and season
25 lb. beef stew SAUTE
3 c. thinly sliced onions in, 3/4 tb. margarine or butter

RESERVE ONIONS ADD:
3/4 lb. more butter and brown beef
Add and bring to boil
96 oz beer (8-12 oz.cans)
12 cloves garlic 2 T. sugar- 2 T.salt Simmer 2 hours add: 2 T.vinegar.
2

CHICKEN CREPES

100 crepes

8 chickens, boiled, julienned

1 c. onions, chopped
2-1/2 c. butter
2-1/2 c. flour
2 qts. chicken stock
2 qts. milk
1 qt. white wine
4 egg yolks
1 c. cream
salt & pepper to taste
Parmesan

Sautee onions in butter. Add flour to make roux. Gradually add stock, milk, and wine. Thicken, stirring. Remove 1 c. of sauce and beat in egg yolks and cream. Return lisison to sauce. Hold. Add enough sauce to chicken to coat it. Fill crepes with chicken and mask with sauce. Sprinkle with Parmesan.

COQ AU VIN

For 50

13 chickens, quartered
1 lb. margarine or butter
3 lb. salt pork or 2 lb bacon
12 c. chopped onion
12 carrots, sliced
12 toes garlic, minced
1 c. flour
6 bay leaves
2 T thyme
2 t ground pepper
1 c. parsley
1 gal red wine
4lb sliced mushrooms

For 4

1 chicken, quartered
3 T butter
1/4 lb. salk pork or bacon
3/4 c onion, chopped
1 carrot, sliced
1 toe garlic, minced
3 tbs. flour
1 bay leaf
1/2 t thyme
pinch pepper
1 T parsley
2 c. red wine
1/2 lb. sliced mushrooms

Bake chicken 1 hour at 250° . Saute pork until rendered. Add next 4 ingredients and saute until onions are transparent. Add next fvie ingredients and simmer for 1/2 hour. Add chicken and mushroons.

Serve over rice. (8 c. raw rice).

ONION SOUP

FOR 50	For 6
8 lb. onions, sliced thinly	1 lb onion
1/2 lb. butter or margarine	2 T butter
1-1/2 gal. beef stock	3 c beef stock
1-1/2 gal chicken stock	3 c chicken stock
salt & pepper (to taste)	salt & pepper to taste
6 oz dry sherry	2 T sherry
1-1/2 c Parmesan cheese	2 T Parmesan cheese
50 slices French bread toasted	6 slices French Bread

Saute onions in butter until golden brown. Add stock. Simmer for 1/2 hour. Add salt, pepper, sherry.

To serve, place bread in bowl; ladle soup over it and sprinkle with Parmesan cheese .

LEMON SOUP

FOR 50

1-1/4 gal chicken stock
6 oz. rice (3/4 c)
6 eggs beaten
1/2 c lemon juice
salt & pepper
1/2 t turmeric
chives
1 pt. cooked julienned chicken

Bring stock to boil. Add rice, simmer 1/2 hr. Remove from heat and add remaining ingredients. Keep warm for serving.

Float thin slice of lemon in each bowl of soup.